

thermomix

PULPO EN SALPICÓN



VORWERK

990.040.8

SALPICÓN DE PULPO.

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

- 100 gramos de agua. para el vapor.
- 500 gramos de mejillones frescos, y limpios.
- 300 gramos de pulpo cocido. cortado a rodajas.
- 200 gramos de langostinos cocidos, y pelados.
- 50 gramos de pepinillos en vinagre.
- 50 gramos de aceitunas verdes.
- 100 gramos de pimienta verde.
- 100 gramos de pimienta roja.
- 200 gramos de cebolla cortada en cuartos.
- 100 gramos de aceite de oliva.
- 30 gramos de vinagre.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 pellizco de pimienta molida.

PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso el agua. Coloca el varoma en su sitio con los mejillones. Programa 12 min/ varoma/ vel. 1. Quita las valvas a los mejillones y reserva los cuerpos en un bol grande. Incorpora el pulpo. los langostinos pelados. los pepinillos en vinagre y las aceitunas verdes. Reserva.
2. Vacía el vaso y límpialo. Coloca los pimientos. la cebolla. el aceite, el vinagre. la sal y la pimienta. Trocealo 3 seg/ vel. 4. Ahora mezcla esta vinagreta con los mariscos reservados. Déjalo reposar en el frigorífico antes de servir.